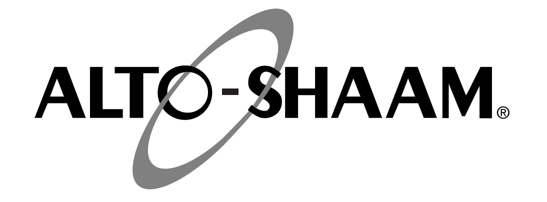


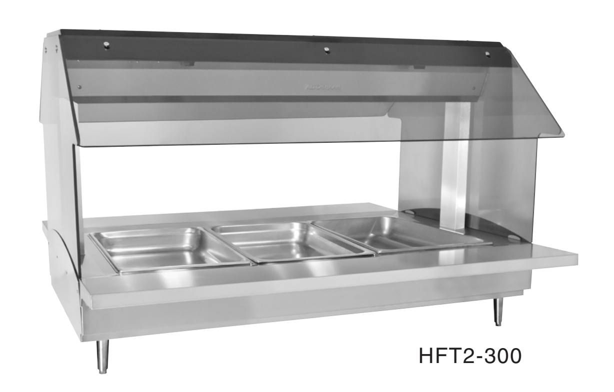
Speisenausgabe-Merchandiser




HFT2SYS-400 (Standard)

Modelle:

HFT2SYS-300
HFT2-300
HFT2SYS-400
HFT2-400
HFT2SYS-500
HFT2-500


HFT2-300

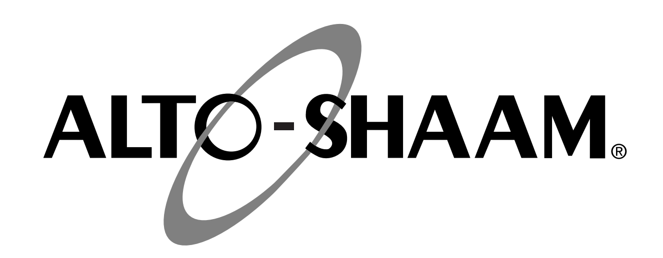

HFT2SYS-500 (Deluxe)

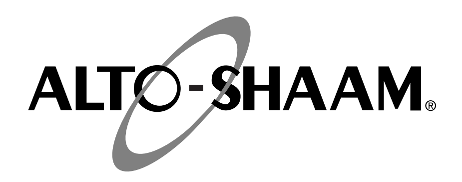
• INSTALLATION
• BEDIENUNG
• WARTUNG





W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com





LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

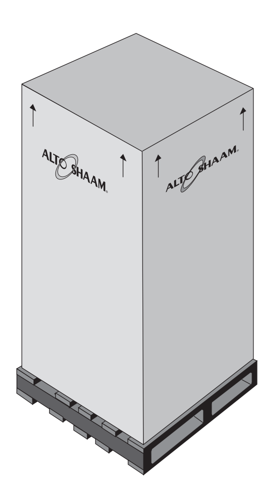
HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN

1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.



2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Kenntnisse über die richtige Handhabung sind von größter Wichtigkeit für den sicheren Betrieb von elektrischen und/oder gasbetriebenen Geräten. Gemäß den allgemein anerkannten Richtlinien für die Gefahrenkennzeichnung von Produkten mit Sicherheitsaufklebern können folgende Signalwörter und Gefahrensymbole in dieser Betriebsanleitung vorkommen.

GEFAHR



Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu schweren Personenschäden, zum Tode oder zu schweren Sachschäden führen kann.

ACHTUNG



Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu Personenschäden, zum Tode oder zu Sachschäden führen kann.

VORSICHT



Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu mittelschweren Personenschäden, zum Tode oder zu mittelschweren Sachschäden führen kann.

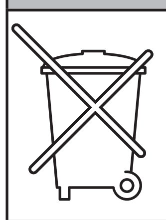
VORSICHT

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu geringeren Personenschäden oder zu Sachschäden oder einer potenziell unsicheren Handhabung führen kann.

HINWEIS: Verwendet, um Personen auf Informationen zur Installation, Bedienung oder Instandhaltung aufmerksam zu machen, die wichtig, jedoch nicht mit einer Gefahr verbunden sind.

1. Diese Vitrine ist für die Aufbewahrung oder Vorbereitung von Speisen für den menschlichen Verzehr vorgesehen. Diese Vitrine wird nicht zum Einsatz für andere Zwecke genehmigt oder empfohlen.
2. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, bei dem alle bedienenden Personen mit seinem Zweck, seinen Grenzen und den mit ihm verbundenen Gefahren vertraut sind. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen von allen das Gerät bedienenden und benutzenden Personen gelesen und verstanden worden sein.
3. Anleitungen zur Fehlersuche, Bauteil-darstellungen und Teilelisten in dieser Anleitung dienen lediglich als allgemeines Begleitmaterial und sind für den Gebrauch durch qualifiziertes technisches Personal bestimmt.
4. Diese Betriebsanleitung sollte als fester Bestandteil dieses Geräts gelten. Diese Bedienungsanleitung und alle mitgelieferten Anweisungen, Pläne, Schaltbilder, Teilelisten, Hinweiszettel und Aufkleber müssen im Falle der Weiterveräußerung oder bei einem Standortwechsel beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

GEFAHR



UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

VORSICHT



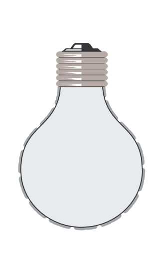
DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

VORSICHT



UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

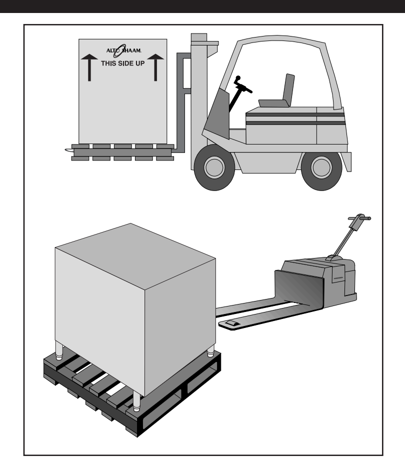
VORSICHT

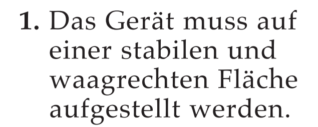


Die Leistungsfähigkeit dieses Geräts wird durch die vom Werk gelieferten Glühlampen optimiert. Diese Glühlampen müssen durch exakt gleiche Glühlampen oder vom Werk empfohlene Ersatzglühlampen ersetzt werden. Diese Glühlampen wurden gegen Bruch behandelt und müssen durch ähnlich behandelte Glühlampen ersetzt werden, damit die Konformität mit NSF-Normen erhalten bleibt. Die Glühlampen in den Fassungen NICHT zu fest anziehen, da dadurch die Glühfäden beschädigt werden können.

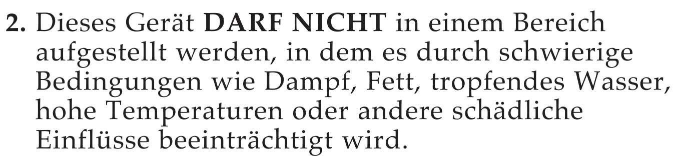
INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Um die gültigen NSF-Normen (National Sanitation Foundation) zu erfüllen, müssen alle stationären Bodenmodelle am Boden mit einem R.T.V.- oder Silastic-Dichtmittel versiegelt werden, die die NSF-Anforderungen erfüllen oder unter der Einheit 153 mm Freiraum haben.



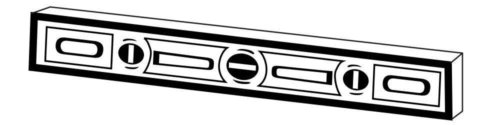


1. Das Gerät muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche aufgestellt werden.



2. Dieses Gerät **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
3. **KEINE** beheizte Vitrine in der Nähe einer Kaltluftquelle, wie Gefriergerät, Klimaanlagen-Entlüftungsschlitze, oder in Bereichen aufstellen, in denen die Leistung durch Außenluftschwankungen beeinflusst werden können.
4. Dieses Gerät darf nicht blockiert werden, sodass kein Zugang für Wartungs- oder Service-Arbeiten möglich ist.

Bei der Installation und Inbetriebnahme müssen einige Einstellungen vorgenommen werden. Diese Einstellungen dürfen nur von einem qualifizierten Service-Techniker vorgenommen werden. Der Händler oder Benutzer ist für Installations- und Inbetriebnahme-Einstellungen verantwortlich. Diese Einstellungen umfassen u. a. Thermostatkalibrierung, Türeinstellung, Nivellierung, Anschluss an die Stromversorgung und Installation optionaler Laufrollen oder Standbeine.



NIVELLIERUNG

Das Gerät muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden.

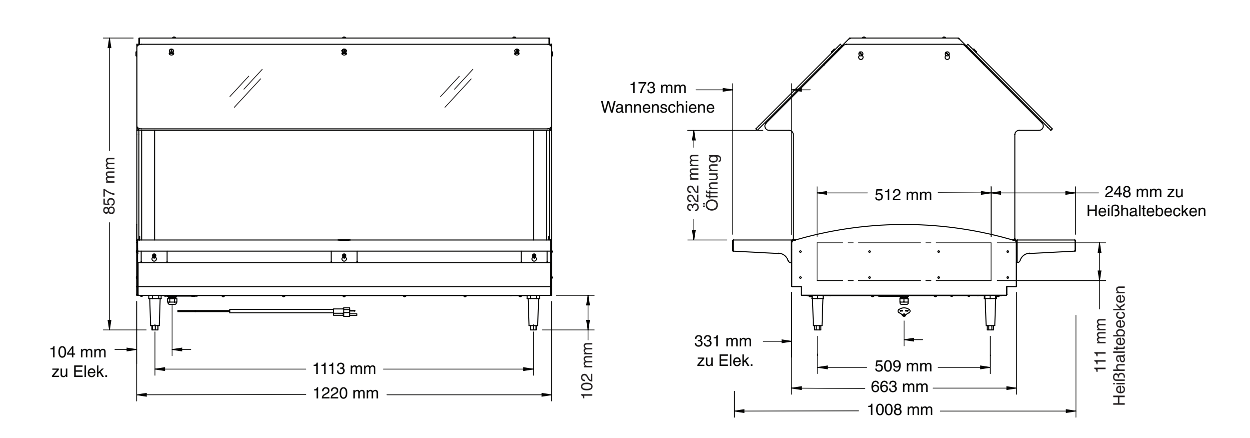
Wir empfehlen, die Nivellierung des Geräts regelmäßig nachzuprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Boden nicht verzogen hat oder das Gerät umgestellt wurde.

HINWEIS: Falls dieses Gerät nicht korrekt nivelliert wird, kann es inkorrekt funktionieren.

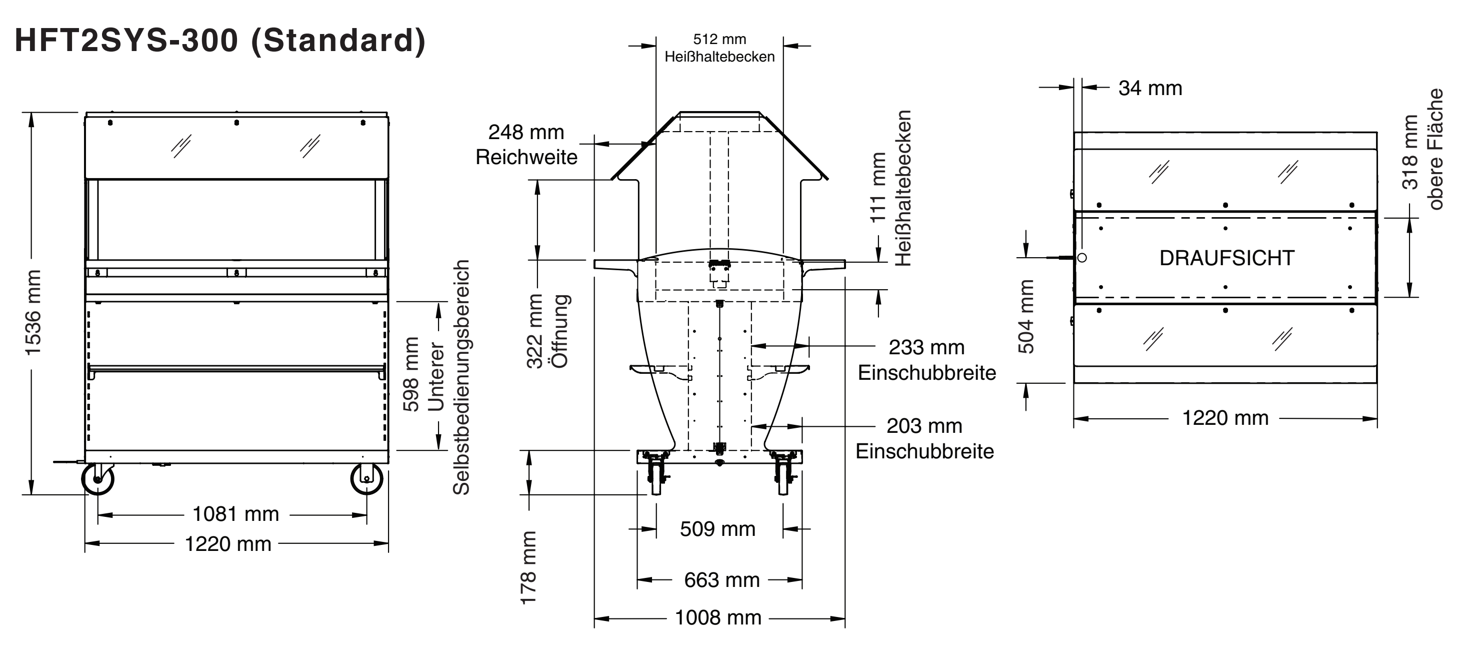
INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

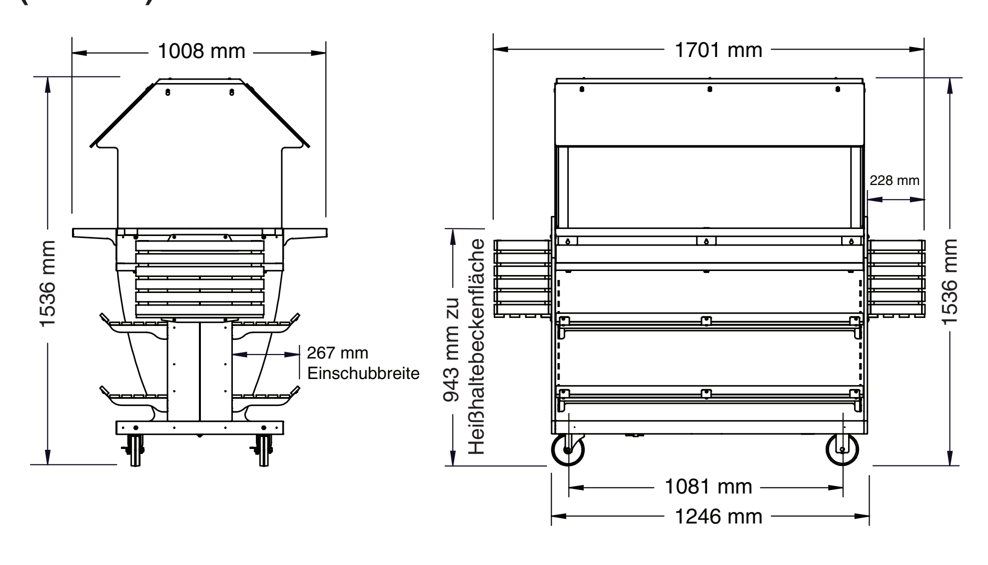
HFT2-300



HFT2SYS-300 (Standard)



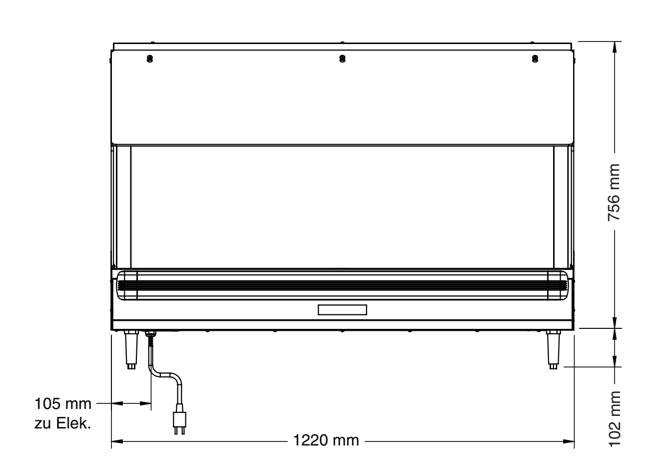
HFT2SYS-300 (Deluxe)

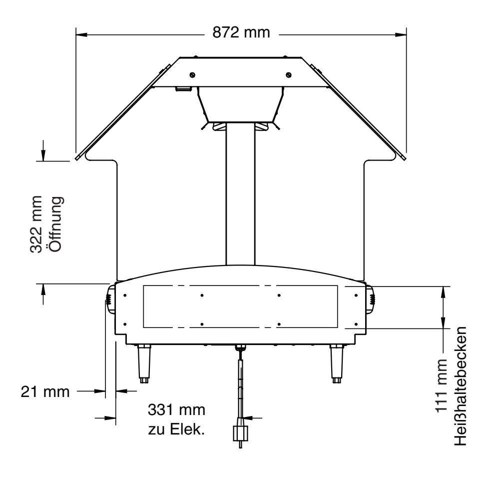


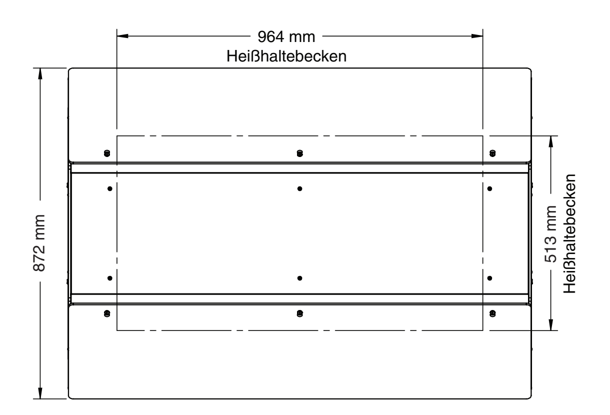
INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

HFT2-300 (230V, International, mit Gummi)



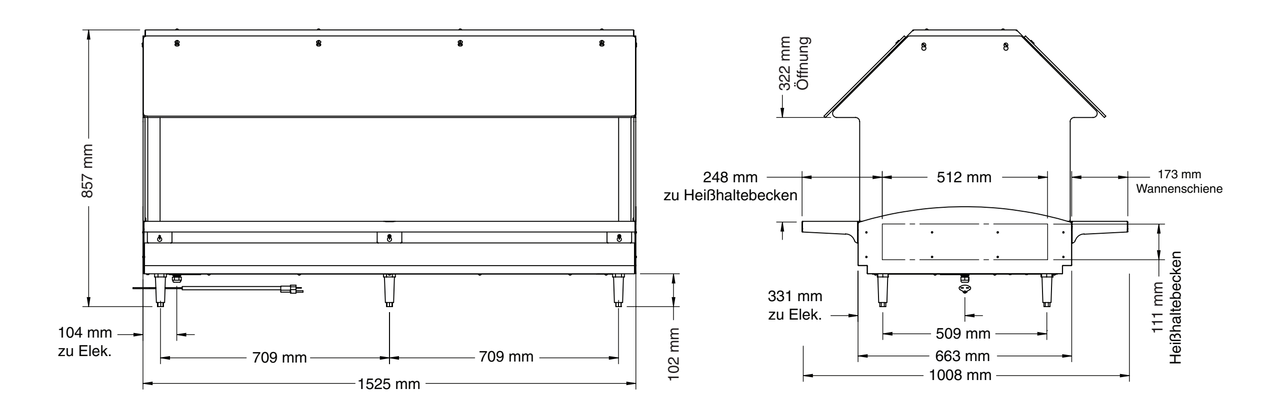




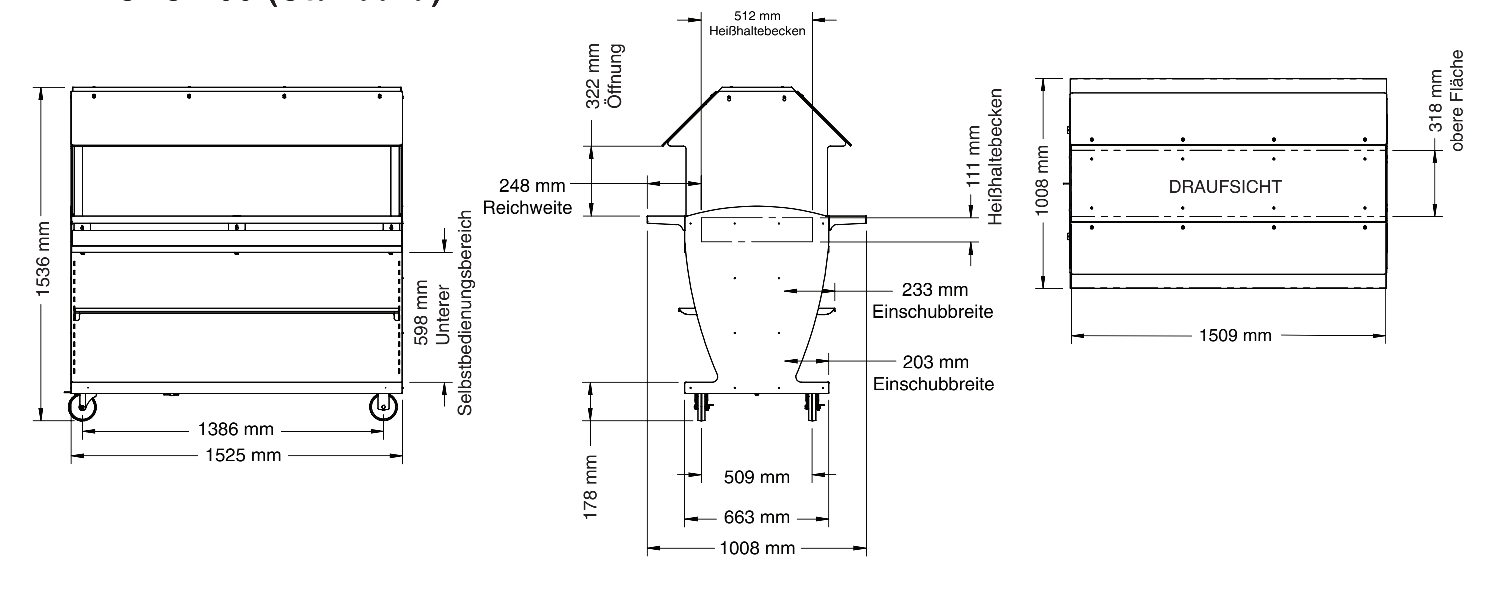
INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

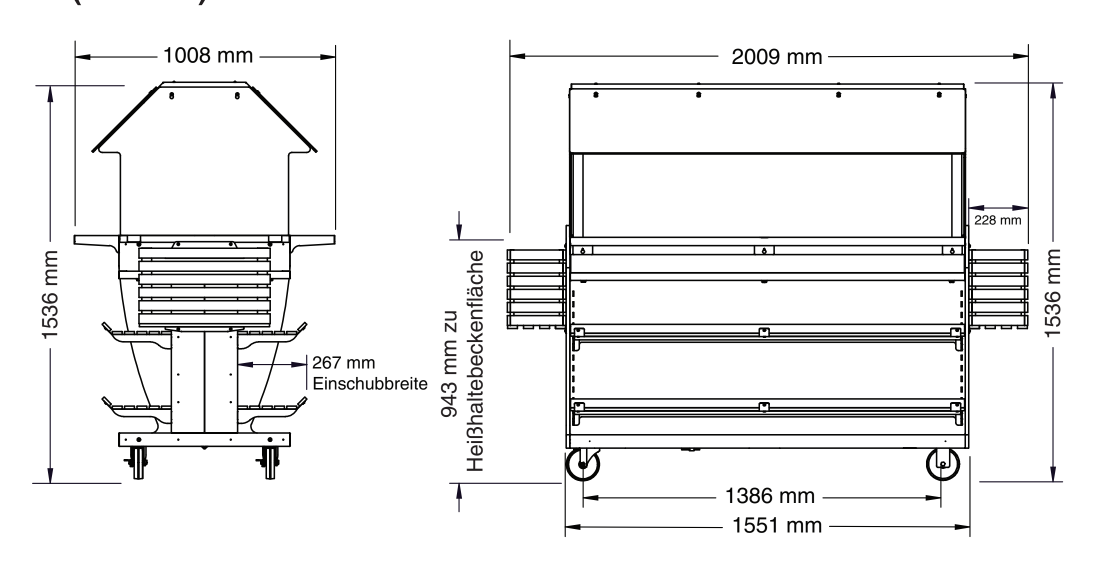
HFT2-400



HFT2SYS-400 (Standard)



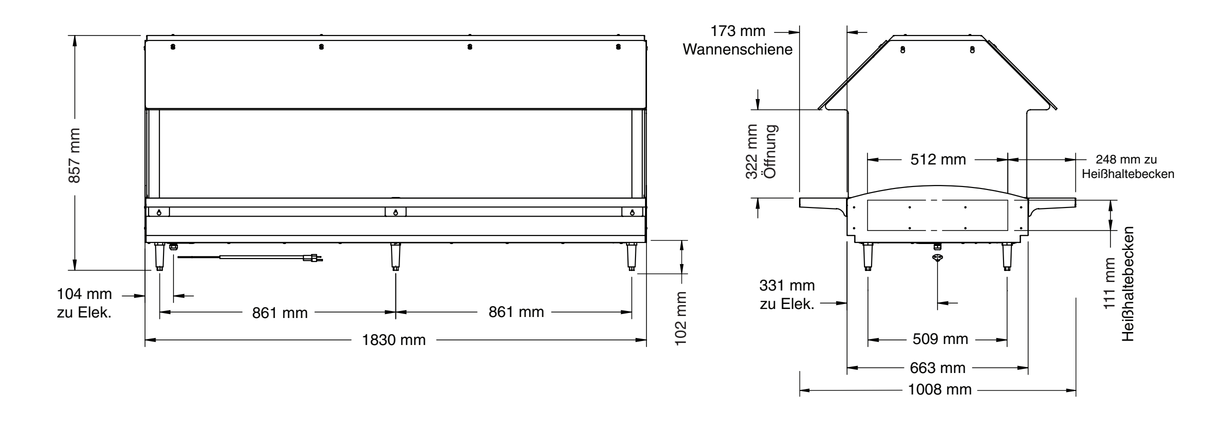
HFT2SYS-400 (Deluxe)



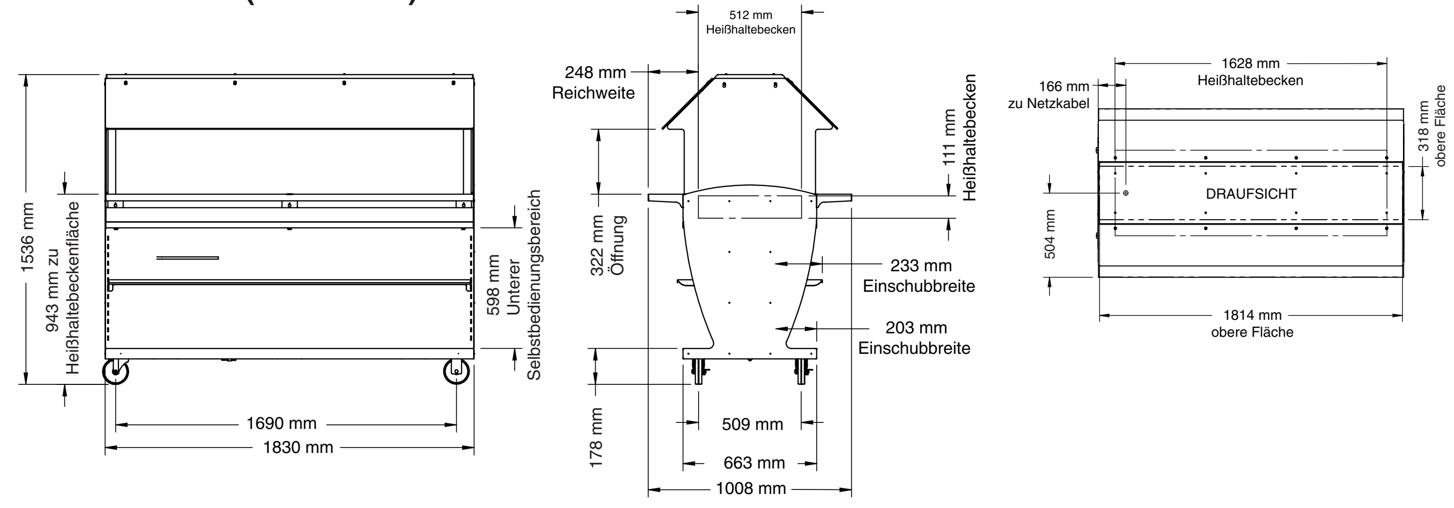
INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

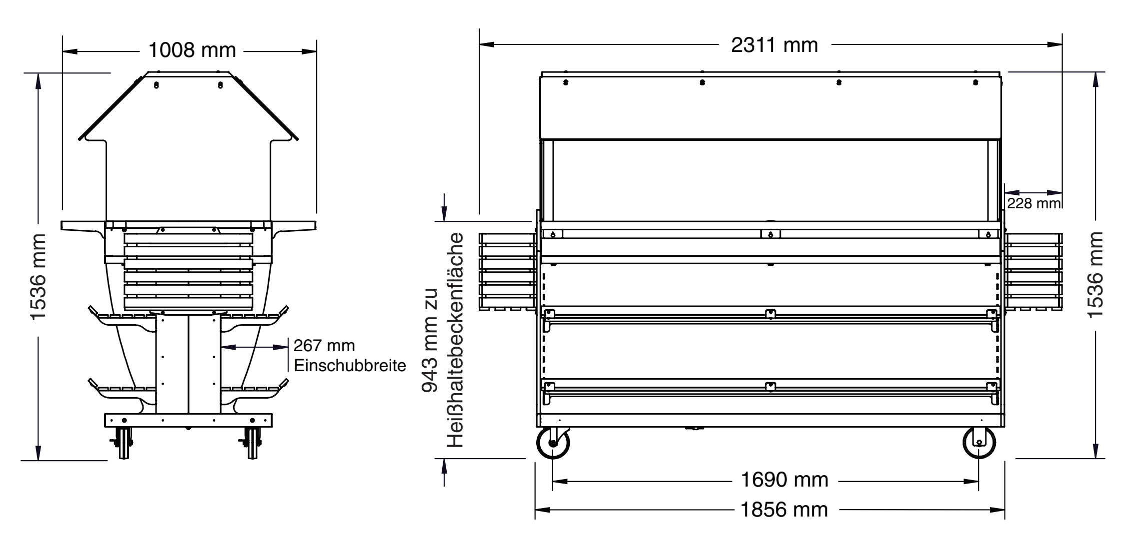
HFT2-500



HFT2SYS-500 (Standard)



HFT2SYS-500 (Deluxe)



INSTALLATION

KAPAZITÄTEN • OPTIONEN

PRODUKT/BEHÄLTERKAPAZITÄT - Basierend auf 65 mm tiefen Behältern

HFT2-300, HFTSYS-300	
D4: 30 kg MAX. MAX. VOLUMEN: **D4:** 57 L	
NORMALGROSSE BEHÄLTER*:	Drei (3) 305 x 508 x 102 mm GN 1/1 (325 x 530 x 102 mm)
HALBGROSSE BEHÄLTER*:	Sechs (6) 305 x 254 x 102 mm GN 1/1 (325 x 265 x 102 mm)
DRITTELGROSSE BEHÄLTER*:	Neun (9) 305 x 152 x 102 mm GN 1/3 (325 x 176 x 102 mm)

*NIMMT AUCH 65 mm TIEFE BEHÄLTER AUF; D6-GERÄTE NEHMEN 153 mm TIEFE BEHÄLTER AUF

HFT2-400, HFTSYS-400	
44 kg MAXIMUM MAX. VOLUMEN: 76 L	
NORMALGROSSE BEHÄLTER*:	Vier (4) 305 x 508 x 102 mm GN 1/1 (325 x 530 x 102 mm)
HALBGROSSE BEHÄLTER*:	Acht (8) 305 x 254 x 102 mm GN 1/2 (325 x 265 x 102 mm)
DRITTELGROSSE BEHÄLTER*:	Zwölf (12) 305 x 152 x 102 mm GN 1/3 (325 x 176 x 102 mm)

*NIMMT AUCH 65 mm TIEFE BEHÄLTER AUF; D6-GERÄTE NEHMEN 153 mm TIEFE BEHÄLTER AUF

HFT2-500, HFTSYS-500	
54 kg MAXIMUM MAX. VOLUMEN: 95 L	
NORMALGROSSE BEHÄLTER*:	Fünf (5) 305 x 508 x 102 mm GN 1/1 (325 x 530 x 65 mm)
HALBGROSSE BEHÄLTER*:	Zehn (10) 305 x 254 x 102 mm GN 1/2 (325 x 265 x 65 mm)
DRITTELGROSSE BEHÄLTER*:	Fünfzehn (15) 305 x 152 x 102 mm GN 1/3 (325 x 176 x 65 mm)

*NIMMT AUCH 65 mm TIEFE BEHÄLTER AUF; D6-GERÄTE NEHMEN 153 mm TIEFE BEHÄLTER AUF

OPTIONEN UND ZUBEHÖR	
Paneelfarbauswahlen	SIEHE ERSATZTEILE
Trennleisten, normalgroß	16019
Trennleisten, halb- und drittelgroß	11318

INSTALLATION

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät muss von einem qualifizierten Service-Techniker installiert werden. Der Grill muss unter Einhaltung der geltenden Elektro- und Gebäudevorschriften sowie lokaler Vorschriften geerdet werden.

GEFAHR





Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Das Gerät darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; die Steckdose muss in Notfällen einfach zugänglich sein. Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

Eine geeignete Steckdose oder eine geeignete Festverdrahtung für dieses Gerät muss von einem zugelassenen Elektriker gemäß aller geltenden Elektrovorschriften installiert werden.

ELEKTRISCH - HFT2-300

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240 (AGCY)	1	60	13,6	3,3	NEMA 6-15P
bei 208	1	60	11,8	2,5	15 A - 250 V STECKER
bei 240	1	60	13,6	3,3	
230	1	50	13,0	3,0	CEE 7/7, 220 - 230 V STECKER

ELEKTRISCH - HFT2-400

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240 (AGCY)	1	60	13,7	3,3	NEMA 6-20P
bei 208	1	60	11,9	2,5	20A - 250 V STECKER
bei 240	1	60	13,7	3,3	
230	1	50	13,1	3,0	CEE 7/7, 220 - 230 V STECKER

ELEKTRISCH - HFT2-500

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW	NETZKABEL UND STECKER
208-240 (AGCY)	1	60	15,7	3,8	NEMA 6-20P
bei 208	1	60	13,6	2,8	20A - 250 V STECKER
bei 240	1	60	15,7	3,8	
230	1	50	15,0	3,5	CEE 7/7, 220 - 230 V STECKER

Stromlaufpläne befinden sich im Unterlagenpaket, das mit dem Gerät mitgeliefert wurde.

⚠ GEFAHR



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

⚠ GEFAHR



DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

HINWEISE ZU GERÄTEN GEMÄSS INTERNATIONALEN NORMEN:

Wenn das Gerät nicht mit einem Flexkabel mit Stecker geliefert wird, muss eine landesspezifische Trennvorrichtung festverdrahtet werden, die alle Leiter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm trennt. Wenn eine Kabel ohne Stecker benutzt wird, muss der grün/gelbe Leiter an den Kontakt mit dem Massesymbol angeschlossen werden. Falls ein Stecker benutzt wird, muss die Steckdose einfach zugänglich sein. Falls das Netzkabel ersetzt werden muss, ist von der Vertriebsgesellschaft ein ähnliches zu beschaffen.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.

BETRIEB

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT:

Dieses Gerät ist für den Einsatz in Gewerbebetrieben und zwar durch eingeschultes Bedienungspersonal vorgesehen. Das gesamte Bedienungspersonal muss mit dem Zweck, den Fähigkeiten und zugehörigen Gefahren dieses Geräts vertraut sein. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen vom gesamten Bedienungspersonal aufmerksam gelesen werden.

VORSICHT



DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

INBETRIEBNAHME

VOR DER INBETRIEBNAHME:

Vor Inbetriebnahme des Geräts müssen die Innen- und Außenflächen mit einem feuchten Tuch und einer milden Seifenlösung gereinigt werden. Sorgfältig spülen.

Die Heizplatte des Merchandizers muss erhitzt werden, um Öl von der Oberfläche und die dabei entstehenden Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme zu entfernen.

Den Kippschalter ON/OFF (Ein/Aus) auf ON (Ein) stellen. Die Thermostate auf **10** einstellen. Das Gerät etwa 30 Minuten lang eingeschaltet lassen, oder bis keine Gerüche mehr merkbar sind.

⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

BETRIEB

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

1. DEM HEISSHALTEBECKEN KEIN WASSER HINZUFÜGEN

Halo Heat® Heißhaltebecken erhalten eine konstante und schonende Temperatur aufrecht. Im Gegenteil, vom **Hinzufügen von Wasser wird abgeraten**, da Wasser den Zustand des Produktes schneller verschlechtert; außerdem könnte dadurch das Gerät beschädigt werden, wodurch die Garantie ungültig wird.

2. TRENNLEISTEN UND LEERE BEHÄLTER IN DIE BECKEN EINSETZEN

HINWEIS: Unabhängig von der gewählten Behälteranordnung müssen Trennleisten oder Trennstangen verwendet werden, um alle Lücken zwischen Behältern sowie zwischen den Behältern und Kanten der Heißhaltebecken zu verschließen. Wenn diese Lücken nicht verschlossen werden, kann Wärme entweichen, die Wärmeverteilung wird ungleichmäßig und es ist schwierig, eine gleichmäßige Temperatur aufrecht zu erhalten. **Das ist eine SEHR wichtige Voraussetzung, die bei Einsatz des Gerätes immer eingehalten werden muss.**

3. DEN NETZSCHALTER EINSCHALTEN.

Den Kippschalter auf ON (Ein) stellen. Die Leuchten leuchten auf und das Heißhaltebecken beginnt sich zu erwärmen.

4. MINDESTENS 30 MINUTEN LANG AUF STUFE „10“ VORWÄRMEN

Eine Kontrollleuchte ist an, wenn der/die Thermostat(e) auf **EIN** geschaltet sind. Das Gerät muss mit der Einstellung **10** mindestens **30 Minuten** lang vorgeheizt werden, bevor heiße Speisen in das Becken gegeben werden.

5. HEISSE SPEISEN IN DAS HEISSHALTEBECKEN GEBEN

Nach dem Vorwärmen heiße Speisen in die vorgeheizten Behälter im Gerät geben oder die Behälter durch vorgefüllte Produktbehälter ersetzen. Dieses Gerät ist zum Heißhalten von warmen Speisen vorgesehen. Es dürfen nur heiße Speisen in das Gerät geladen werden. Potenziell gefährliche Speisen müssen im Gerät auf Stufe 10 heißgehalten werden. Wenn eine niedrigere Stufe verwendet wird, muss sicherstellt werden, dass die Speisen auf einer sicheren Temperatur heiß gehalten werden. Niedrigere Stufen müssen vom Benutzer ausprobiert werden, um sicherzustellen, dass eine sichere Speisentemperatur zwischen 60 und 71 °C aufrecht erhalten wird.

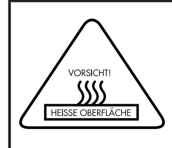
Alle für die gewählte Behälteranordnung erforderlichen Trennleisten müssen immer angebracht sein. Vor dem Beladen mit Speisen muss mit einem Speisethermometer (Fleischthermometer) geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von 60 bis 82 °C erreicht haben. Falls ein Gericht nicht die erforderliche Serviertemperatur hat, muss es in einem Halo Heat Niedrigtemperaturofen, eingestellt auf 121 bis 135 °C, oder Combitherm-Ofen auf den korrekten Temperaturbereich erwärmt werden.

6. THERMOSTAT(E) NACH BEDARF VERSTELLEN

Nachdem alle Produkte in das Heißhaltebecken gegeben wurden, müssen ggfs. die Thermostate verstellt werden. Da der korrekte Temperaturbereich von der Art des Produktes und der aufbewahrten Menge abhängt, müssen die einzelnen Produkte in regelmäßigen Abständen mit einem Taschenthermometer gemessen werden, um eine sichere Heißhaltetemperatur zu gewährleisten. Der korrekte Temperaturbereich liegt zwischen 60 und 82 °C.

7. ZUM AUFRECHTERHALTEN DER ERFORDERLICHEN SPEISENTEMPERATUR IST EINE HEIZLEUCHTE ERFORDERLICH.

VORSICHT



DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

8. FRISCHE, HEISSE SPEISEN SERVIEREN

Heiße Speisen sollten ein frisches Aussehen bewahren. Speisen nach Bedarf gelegentlich umrühren oder verdrehen. Verschüttungen sofort aufwischen, damit das Heißhaltebecken attraktiv aussieht und die Reinigung am Ende des Arbeitstages einfacher ist.

BETRIEB

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM HEISSHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeiten mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Heißhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Heißhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Heißhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Halo Heat erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo Heat Ringwärmetechnik für eine einheitliche Temperatur im Gerät, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in ein Gerät mit niedriger Temperatur zum Heißhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses anfängliche Abdampfen des Produktes maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

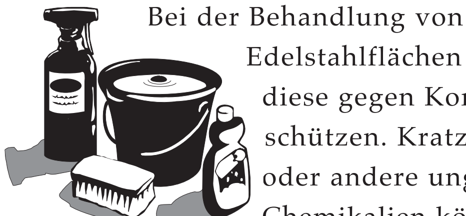
Die Kerntemperatur des warmgehaltenen Produktes mit einem Thermometer mit Metallschaft messen. Der Thermostat muss so eingestellt werden, dass die beste geeignete Einstellung auf Basis der Produkt-Kerntemperatur erhalten wird.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	**CELSIUS**
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C
DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN NFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.	

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.



PFLEGE UND REINIGUNG

GERÄTEPFLEGE



Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei.

Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.



DAS SGERÄT MUSS TÄGLICH GRÜNDLICH GEREINIGT WERDEN

KEINE SPACHTEL
KEINE DRAHTBÜRSTEN
KEINE STAHLWOLLE

1. Alle Speisen aus dem Merchandiser entfernen.

2. Den Kippschalter ON/OFF auf OFF (Aus) stellen. Von der Stromversorgung trennen. Das Gerät abkühlen lassen.

3. Die Heizplatte und alle Metallflächen der Vitrine mit einem feuchten, sauberen Tuch und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger in empfohlener Stärke reinigen. Hartnäckige Flecken mit einem Kunststoff-Reibschwamm oder mit Ofenreiniger entfernen. Die Oberflächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen.

HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.

4. Oberflächen können nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und für Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.

5. Die Hitzeschutzabdeckungen mit einem Fensterreiniger reinigen.

6. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Schrankaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Gastronomiegeräten einhalten.

GEFAHR





ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden. HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

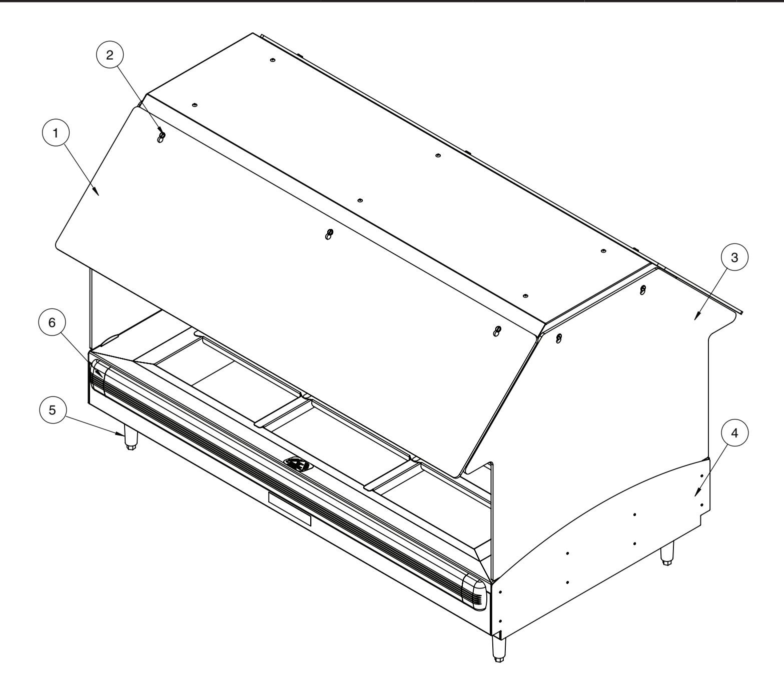
**CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD**

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

WARTUNG

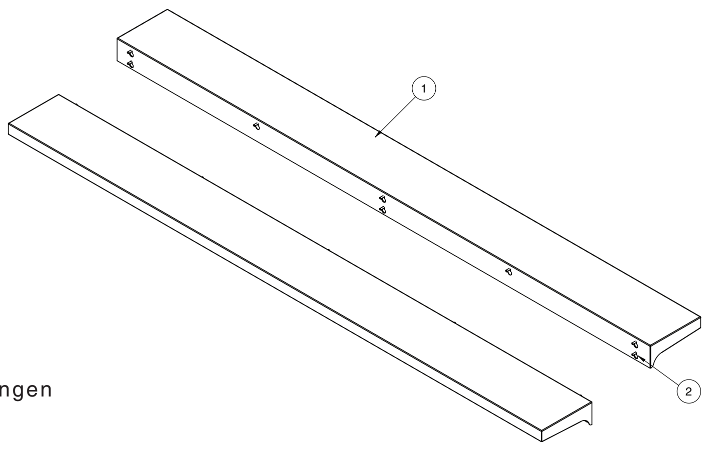
ERSATZTEILE

	MODELL >	HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	LEXANSCHUTZ	GD-29516	2	GD-29517	2	GD-29412	2
2	SCHULTERBOLZEN LANG, EDELST.	ST-2547	12	ST-2547	12	ST-2547	12
3	LEXANSCHUTZTAFELN, ÜBER DIE GESAMTE SEITE	GD-29413	2	GD-29413	2	GD-29413	2
4	SIDE PANEL, S/S	1012070	2	1012070	2	1012070	2
5	VERSTELLBARES STANDBEIN, 102 MM (NUR CT)	LG-2044	4	LG-2044	4	LG-2044	4
6	GUMMI (230V INTERNATIONAL NUR)	5011297	2	—	—	—	—
	— GUMMI, SCHIENE	1010949	2	—	—	—	—
	— GUMMISCHIENE	1010952	2	—	—	—	—
	— GUMMI ENDKAPPE	BM-29064	4	—	—	—	—



WANNENSCHIENEN

	MODELL >	HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	WANNENSCHIENE, KASTEN	5013497	2	5013542	2	5013486	2
2	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/2 ZOLL	SC-2425	12	SC-2425	16	SC-2425	16



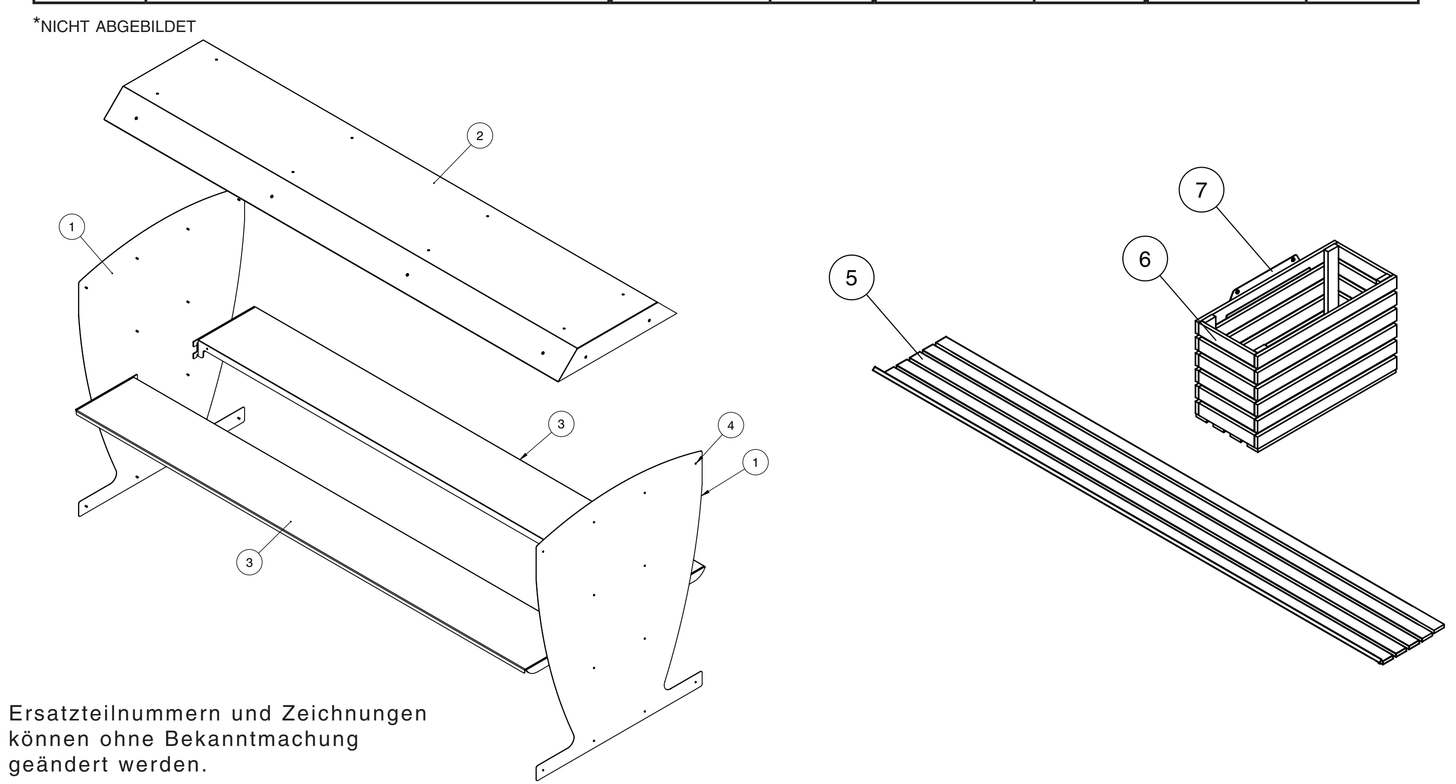
Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNG

ERSATZTEILLISTE – WANDFARBEN, KÖRBE

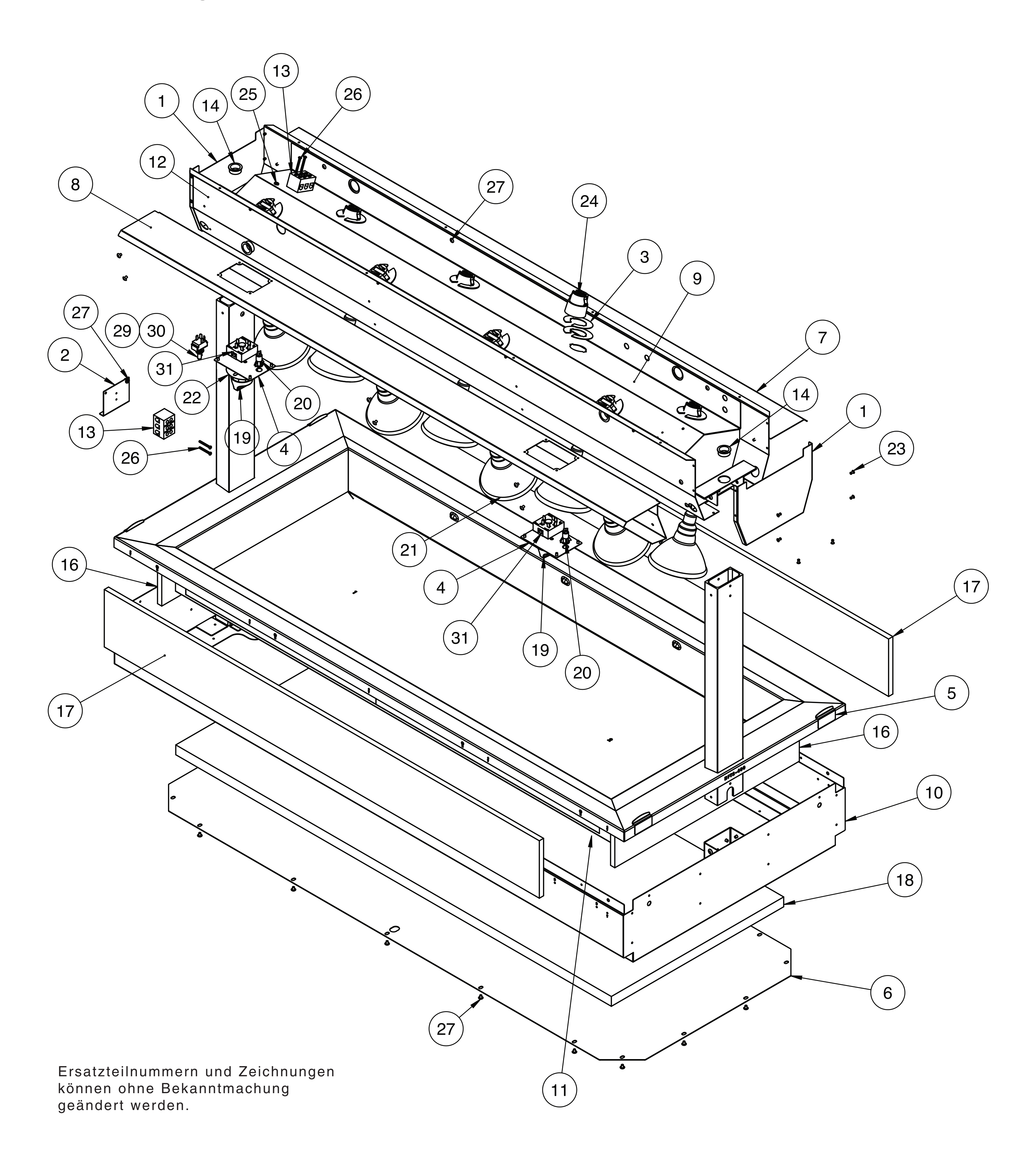
	MODELL >	HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	ENDABDECKUNG, LACKIERT – STANDARD EDELSTAHL SCHWARZ KUNDENSPEZIFISCHE FARBE ANGEBEN	 1006498 1006499 1006497	2	 1006498 1006499 1006497	2	 1006498 1006499 1006497	2
	ENDABDECKUNG, LACKIERT – TISCH EDELSTAHL SCHWARZ KUNDENSPEZIFISCHE FARBE ANGEBEN	 1012070 1012069 1012071	2	 1012070 1012069 1012071	2	 1012070 1012069 1012071	2
	ENDABDECKUNG, FORMICA – DELUXE SCHWARZ KUNDENSPEZIFISCHE FARBE ANGEBEN	 PE-28241 PE-27805	2	 PE-28241 PE-27805	2	 PE-28241 PE-27805	2
2	HAUBENABDECKUNG, ÄUSSERE EDELSTAHL SCHWARZ KUNDENSPEZIFISCHE FARBE ANGEBEN	 5005294 5005285 5005295	1	 5013547 5013544 5013548	1	 5007920 5007449 5007450	1
3	REGAL, STANDARD/DELUXE EDELSTAHL SCHWARZ KUNDENSPEZIFISCHE FARBE	 5006786 5006851 5006852	2	 5013550 5013549 5013551	2	 5007615 5007616 5007971	2
4	REGAL, HOLZ – NUR DELUXE	5006642	4	5013563	4	5007638	4
5	KORB, HOLZ – NUR DELUXE	BS-27896	2	BS-27896	2	BS-27896	2
6	SEITENKORBHALTER 1	1006624	2	1006624	2	1006624	2
7*	SEITENKORBHALTER 2	1007795	2	1007795	2	1007795	2
8*	GEWINDEEINSATZMUTTER	NU-24613	8	NU-24613	8	NU-24613	8
9	NIETE	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24
10*	SCHRAUBE, CT, M4.8 X 16 MM	SC-22307	8	SC-22307	8	SC-22307	8
11*	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 1/4-20 X 1	SC-22466	8	SC-22466	8	SC-22466	8

*NICHT ABGEBILDET



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

HFT2-400 abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

WARTUNG

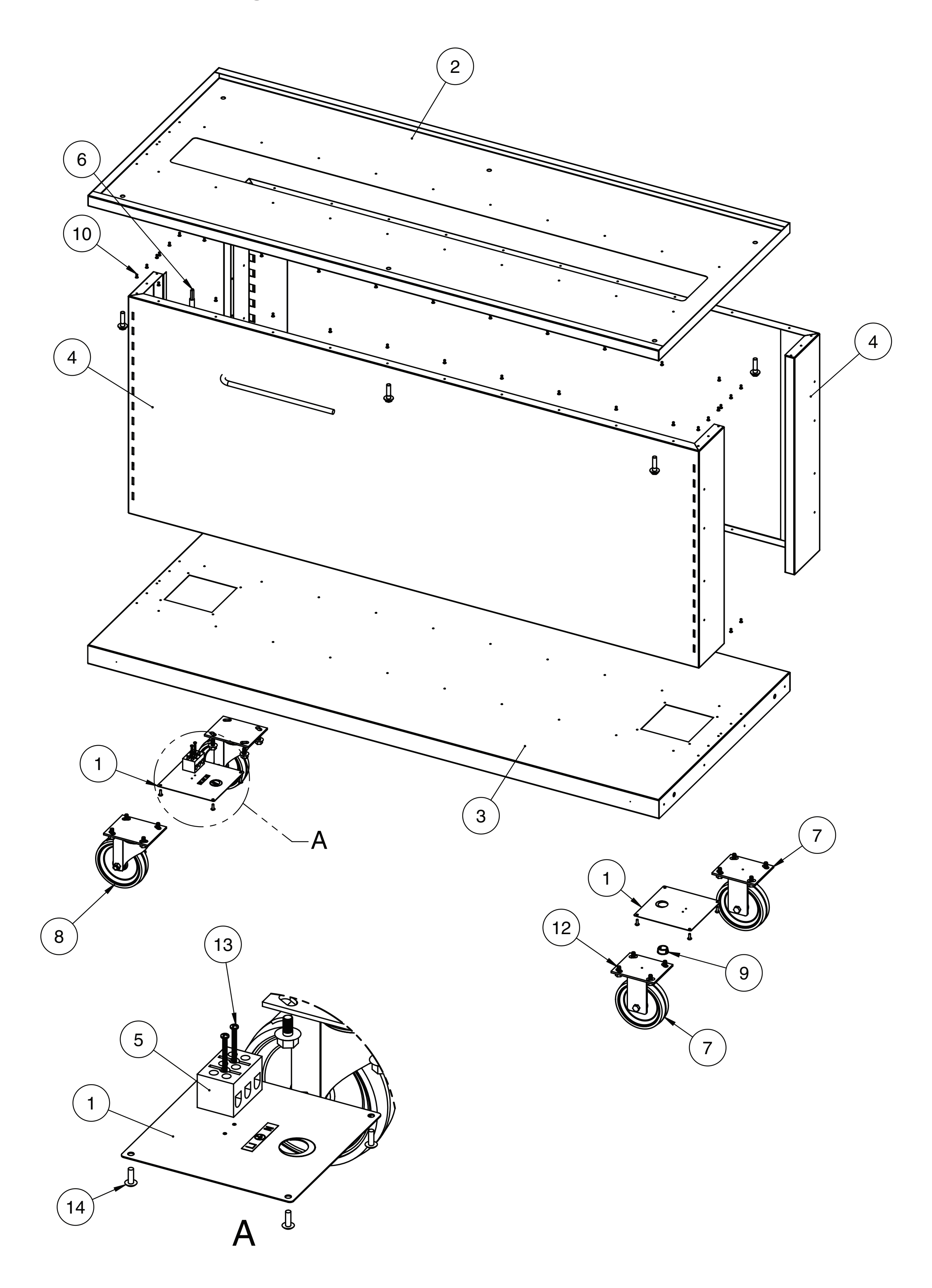
ERSATZTEILLISTE – GRUNDMODELL

	MODELL >	HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	LEUCHTENSEITENABDECKUNG, OBERE INNERE	1007098	2	1007098	2	1007098	2
2	KLEMMLEISTENHALTER	1007507	1	1007507	1	1007507	1
3	BUCHSENVERRIEGELUNG	1008952	12	1008952	16	1008952	16
4	STEUERUNG-BEFESTIGUNGSPLATTE	1012113	1	1012113	2	1012113	2
5	LEXANENDE, POSITIONIERUNGSKLAMMER	1012185	4	1012185	4	1008952	16
6	ABDECKPLATTE, UNTERE	1007110	1	1012222	1	1008268	1
7	ABDECKLEISTE, INNERE	1007080	1	1012223	1	1008327	1
8	ABDECKLEISTE, INNERE, STEUERUNGSSEITE	1012196	1	1012224	1	1011896	1
9	LEUCHTENTAFEL, INNERE	1008316	1	1012226	1	1008330	1
10	BECKENGEHÄUSE, KASTEN	5013467	1	5013526	1	5012935	1
11	ELEMENTSATZ	4880	1	4881	1	4880	1
12	OBERER ABDECKKASTEN, INNERER	5005806	1	5013538	1	5007446	1
13	KLEMMLEISTE	BK-3019	2	BK-3019	2	BK-3019	2
14	BUCHSE, 25 MM BOHRUNG	BU-33619	4	BU-33619	4	BU-33619	5
15*	SCHARNIER, AUFRECHTE STÜTZE	HG-27333	2	HG-27333	2	HG-27333	2
16	ISOLIERUNG, 5,875 X 21,670, 1/2 ZOLL	IN-2003	2	IN-2003	2	IN-2003	2
17	ISOLIERUNG, 6 X 50,125, 1/2 ZOLL	IN-2003	2	IN-2003	2	IN-2003	2
18	ISOLIERPLATTE	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1
19	THERMOSTATKNOPF	KN-26568	1	KN-26568	2	KN-26568	2
20	ZÜNDELEMENT, WEISS	LI-3951	1	LI-3951	2	LI-3951	2
21	FLUTLICHT	LP-33783	6	LP-33783	8	LP-33783	8
22	PULTAUFLAGE	PE-29421	1	PE-29421	2	PE-29421	2
23	BLINDNIETE, #44, EDELST.	RI-2100	12	RI-2100	20	RI-2100	12
24	SCHNAPPBUCHSE	RP-3955	6	RP-3955	8	RP-3955	8
25	FLACHKOPFSCHRAUBE, 10-32 X 1/4 ZOLL, MASSE	SC-2190	2	SC-2190	2	SC-2190	2
26	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1-1/4 ZOLL	SC-2365	4	SC-2365	4	SC-2365	4
27	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/4 ZOLL	SC-2459	62	SC-2459	68	SC-2459	74
28	FLACHKOPFSCHRAUBE 10-32 X 1/4 ZOLL	SC-26791	12	SC-26791	12	SC-26791	12
29	KIPPSCHALTER, 20 A, 250 V	SW-3528	1	SW-3528	2	SW-3528	1
30	SCHALTER, GUMMIMANSCHETTE MIT MUTTER	SW-3905	1	SW-3905	2	SW-3905	1
31	THERMOSTAT, 240 V, 13 A	TT-34981	1	TT-34981	2	TT-34981	2
32*	KABELSATZ 208-240 V 230 V	CD-33840 CD-3922	1 1	CD-3588 CD-3922	1 1	CD-3588 CD-3922	1 1
33*	BUCHSE, KABELZUGENTLASTUNG	BU-3964	2	BU-3964	2	BU-3964	2
34*	NETZSCHALTER	SW-3528	1	SW-3528	1	SW-3528	1
35*	MASSEBOLZEN, NUR 230 V	5012929	1	5012929	1	5012929	1

*NICHT ABGEBILDET



Sockel von HFT2-400 abgebildet



Ersatzteilnummern und Zeichnungen
können ohne Bekanntmachung
geändert werden.

WARTUNG

ERSATZTEILLISTE – SOCKEL

	MODELL >	HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE	TEILE-NR.	MENGE
1	KABELABDECKPLATTE	1006591	2	1006591	2	1006591	2
2	SOCKELABDECKPLATTE, OBERE	1006995	1	1012228	1	1008348	1
3	SOCKELGRUNDPLATTE	5005235	1	5013540	1	5007460	1
4	SOCKELVERSTEIFUNGSWAND	5013483	2	5013541	2	5012923	2
5	KLEMMLEISTE	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
6*	12/3-KABEL, 122 CM LANG	CD-33490	1	CD-33490	1	CD-33490	1
7	LAUFROLLE, FIXIERT, 127 MM	CS-2025	2	CS-2025	2	CS-2025	2
8	LAUFROLLE, SCHWENKBAR, 127 MM, MIT BREMSE	CS-2026	2	CS-2026	2	CS-2026	2
9	LOCHSTOPFEN, 7/8 ZOLL	PG-3559	1	PG-3559	1	PG-3559	1
10	BLINDNIETE, #44, EDELSTAHL	RI-2100	72	RI-2100	64	RI-2100	72
11*	SECHSKANTSCHRAUBE, 3/8-16 X 1-1/2 ZOLL	SC-22553	6	SC-22553	6	SC-22553	6
12	GEZAHNTE SECHSKANTSCHRAUBE, 5/16-18 X 5/8 ZOLL	SC-2351	16	SC-2351	16	SC-2351	16
13	HALBRUNDKOPFSCHRAUBE, 6-32 X 1-1/4 ZOLL	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
14	KREUZSCHLITZSCHRAUBE, 8-32 X 1/2 ZOLL	SC-2425	8	SC-2425	8	SC-2425	8
15*	FLACHE UNTERLEGSCHEIBE, EDELSTAHL, 3/8 ZOLL ID, 7/8 ZOLL AD	WS-23991	6	WS-23991	6	WS-23991	6

*NICHT ABGEBILDET

ERSATZHEIZKABEL-WARTUNGSKITS		HFT2-300	HFT2-400	HFT2-500
	KIT-NUMMER	4880	4881	4880
ERSATZTEILSATZ ENTHÄLT:				
CB-3045	HEIZKABELELEMENT	40,2 M	43,9 M	36,6 M
CR-3226	RINGANSCHLUSS	8	12	8
IN-3488	ISOLIERUNG, ECKE	2,44 M	2,44 M	2,44 M
BU-3105	SCHULTERBUCHSE	8	12	8
BU-3106	SCHALENBUCHSE	8	12	8
SL-3063	ISOLIERHÜLSE	8	12	8
TA-3540	HOCHTEMPERATUR-ISOLIERBAND	1 Rolle	1 Rolle	1 Rolle
ST-2439	10.32 BOLZEN	8	12	8
NU-2215	SECHSKANTMUTTER	32	24	32

KALIBRIERUNGSVERFAHREN

KALIBRIERUNGSVERFAHREN

Jedes Gerät wird im Werk kalibriert. Das Gerät darf vor Ort nur von einem qualifizierten Servicetechniker kalibriert werden.

STROMSCHLAGGEFAHR: Das Gerät muss von der Stromversorgung abgetrennt werden, bevor Einstellungen vorgenommen oder der Schalter kalibriert wird.

ERFORDERLICHE WERKZEUGE: 2 mm Inbusschlüssel.

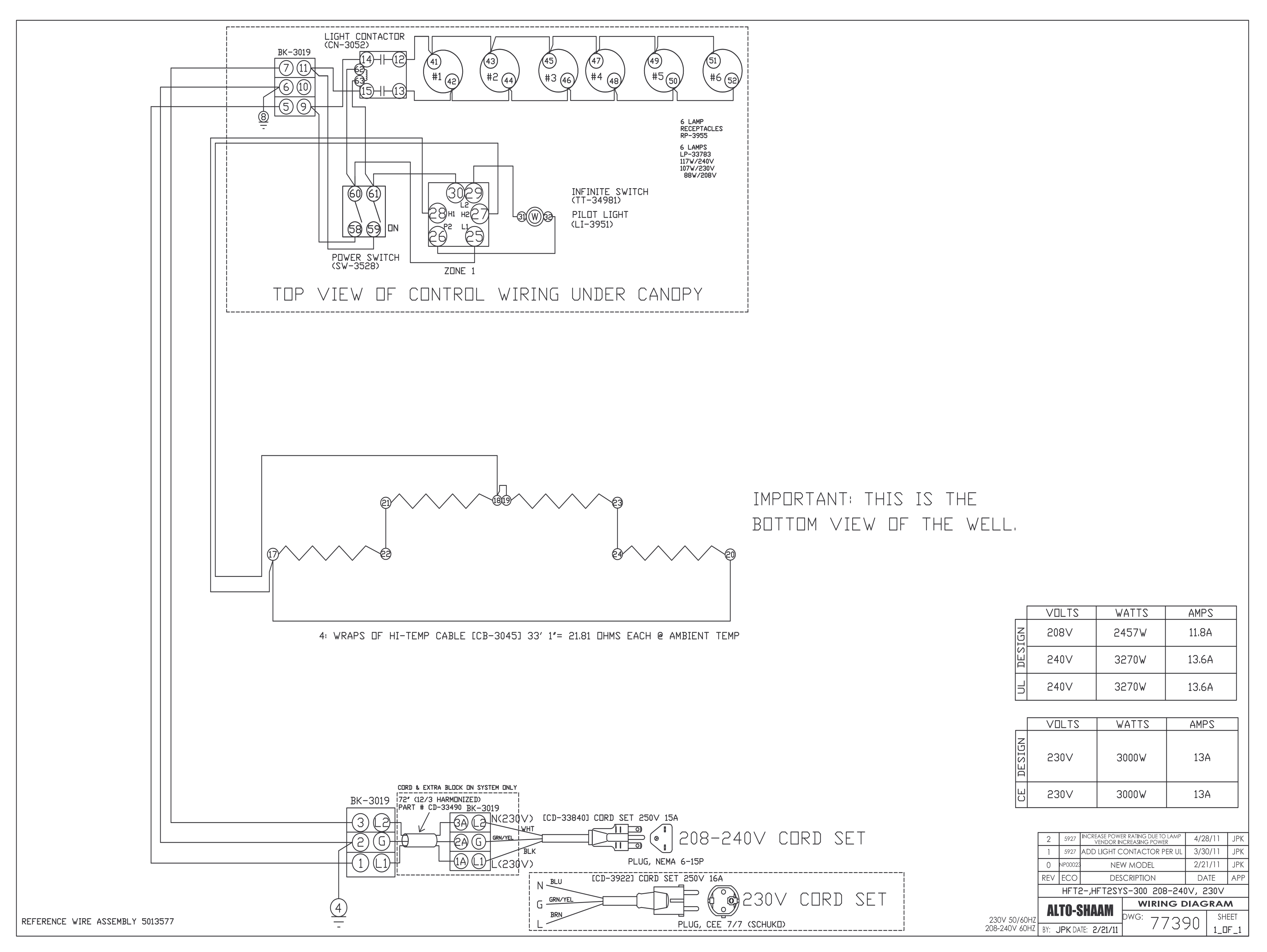
⚠ GEFAHR



DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.

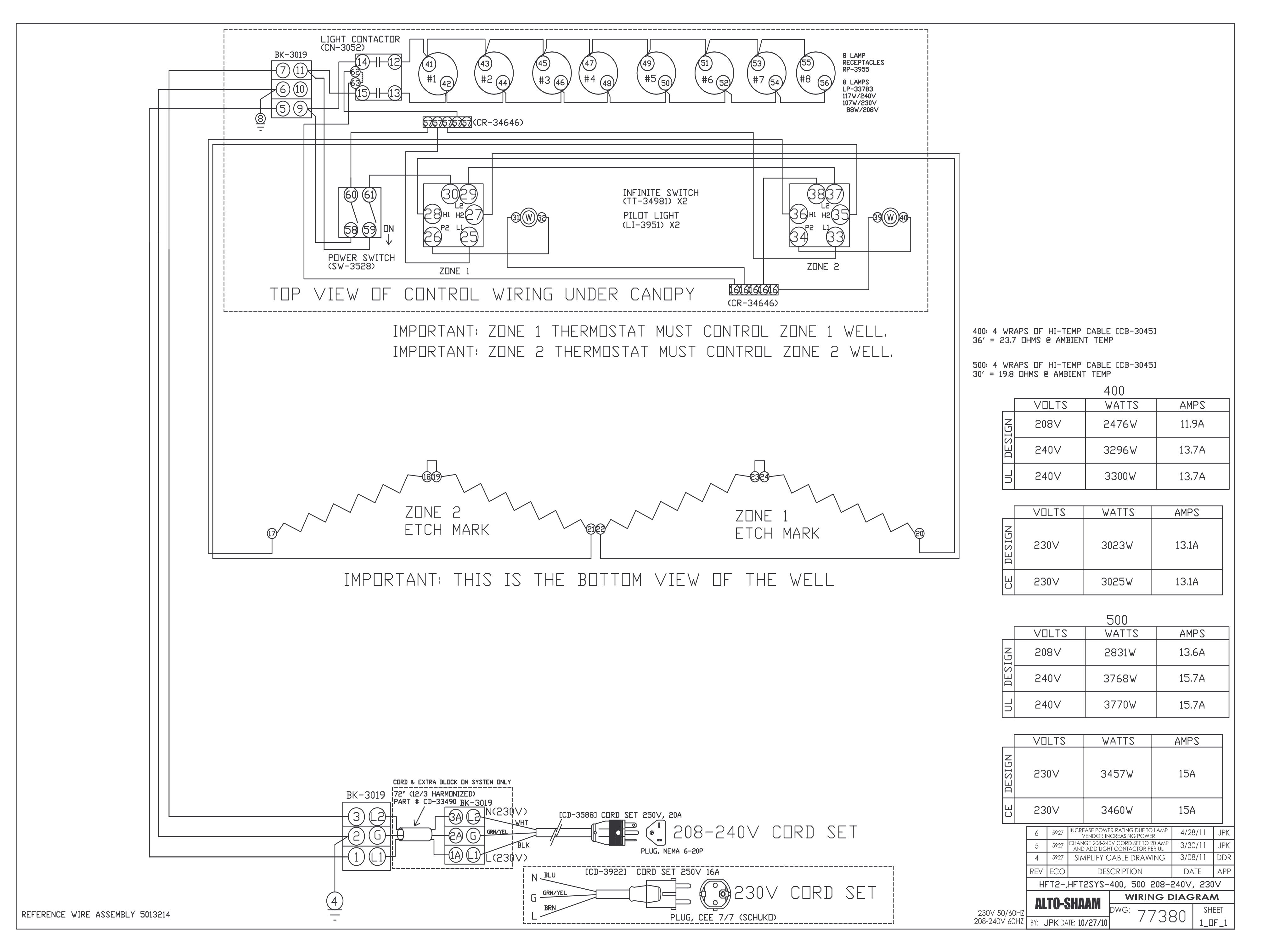


UL DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
	208V	2457W	11.8A
	240V	3270W	13.6A
	240V	3270W	13.6A

CE DESIGN	VOLTS	WATTS	AMPS
	230V	3000W	13A
	230V	3000W	13A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
2	5927	INCREASE POWER RATING DUE TO LAMP VENDOR INCREASING POWER	4/28/11	JPK
1	5927	ADD LIGHT CONTACTOR PER UL	3/30/11	JPK
0	NP0002	NEW MODEL	2/21/11	JPK

HFT2-,HFT2SYS-300 208-240V, 230V
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 77390 SHEET 1_OF_1
BY: JPK DATE: 2/21/11



400

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	2476W	11.9A
	240V	3296W	13.7A
UL	240V	3300W	13.7A

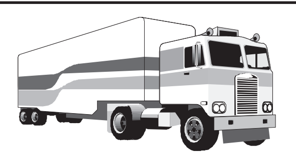
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230V	3023W	13.1A
CE	230V	3025W	13.1A

500

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	2831W	13.6A
	240V	3768W	15.7A
UL	240V	3770W	15.7A

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230V	3457W	15A
CE	230V	3460W	15A

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.

Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Teile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum.

Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.

Die Garantie auf Teile gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glühebirnen und Tüerdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

Gültig ab 1 November 2011



Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: ____________________ Datum der Installation: ____________________
Versorgungsspannung: ____________________ Gekauft von: ____________________
Seriennummer: ____________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA